クリスマスツリー

材料（1回分）	1897kcal/1回分
バターロールの生地（→P.27）	1回分
溶き卵（仕上げ用）	適量
具（トッピング）	
粉糖	適量
アラザン など	適量

つくり方

1 パンケースから取り出した生地を17等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

2 クッキングシートを敷いたオーブン皿に、軽く丸めなおした15個の生地を5段のピラミッド状に並べる（間隔を少しあける）

3 1個の生地を平たくのばして幹を作り、2の最下部に置き、ツリーの形にする

4 残りの1個をのばして星型に抜き、余った生地を丸めてその上に星型をのせ、ツリーの最上部に飾る

5 霧吹きをして、約35℃で30～40分（約2倍になるまで）発酵させる

6 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

7 あら熱がとれたら、粉糖やアラザンなどで飾る

●いろいろな具を包んでランダムに並べれば、何味にあたるかゲーム感覚でお楽しみいただけます。

りんごパン

材料（アルミケース（大）9個分）	237kcal/1個分
バターロールの生地（→P.27）	1回分
溶き卵（仕上げ用）	適量
具（トッピング）	
りんご	200g
はちみつ	大1～2
シナモン	適量
棒状クッキー	適量
かぼちゃの種	適量

つくり方

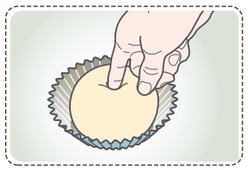
1 りんごは皮をむいてヘタを取り2～3mm厚さのいちょう切りにする

2 1を耐熱容器に入れ、はちみつを混ぜてラップをし、電子レンジ（500W）で約6分加熱し（途中で1～2回混ぜる）、水気を切る。お好みでシナモンをふりかけて9等分にする

3 パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 3を円形にのばして2をのせ、合わせ目をしっかりと閉じて、丸く形を整える

5 4をアルミケースの上にのせ、オーブン皿に並べ、指で中央に大きくくぼみをつける



6 霧吹きをして、約35℃で約20分発酵させる

7 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、棒状クッキーをくぼみにさし込み、その横にかぼちゃの種をのせる（くぼみが戻った場合は再度指で押す）

8 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

明太ポテトパン

材料（9個分）		274kcal/1個分
バターロールの生地（→P.27）	1回分	
溶き卵（仕上げ用）	適量	
具（トッピング）		
じゃがいも	200g	1個
明太子（薄皮はのぞく）	50g	½腹
マヨネーズ	50g	
マヨネーズ・パセリ	適量	

●明太子の辛さが苦手な方は、たらこにかえてもおいしく召し上がれます。

つくり方

1 じゃがいもは皮をむき1cm厚さに切り、大1の水（分量外）とともに耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ（500W）で3～4分加熱する

2 1を熱いうちにあらくつぶし、明太子とマヨネーズを加えてよく混ぜ、9等分にする

3 パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 3を直径約12cmの円形にのばして2をのせ、合わせ目をしっかりと閉じて、押さえて形を整える

5 合わせ目を下にし、両端を少し残して包丁で切れ目を入れ、中味が見えるように切れ目を少し広げる

6 クッキングシートを敷いたオーブン皿に5を並べ、霧吹きをして、約35℃で30～40分（約2倍になるまで）発酵させる

7 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、マヨネーズやパセリで飾る

8 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

ドライイースト パン・ピザ生地メニュー 小麦

ベーグル

材料（8個分）		182kcal/ 1個分
水	180mL	
強力粉	280g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1
溶き卵（仕上げ用）	適量	
具（トッピング）		
クリームチーズ（常温に戻す）	100g	

- 黒ごま大1を入れると、黒ごまベーグルになり、干しブルーベリー30gを入れると、ブルーベリーベーグルになります。（水を10mL減らすと生地が扱いやすくなります。）
- 甘いベーグルがお好みの方は、クリームチーズにお好みのジャムやはちみつ（適量）をまぜ込むとおいしくいただけます。

つくり方

1 パンケースから取り出した生地を8等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

2 1の中央に指を入れて穴をあけ、回しながら穴を徐々に広げてドーナツ状にする

3 8枚に切り分けたクッキングシートに2をのせ、オーブン皿に並べる。霧吹きをして、約35℃で30分～40分（約2倍になるまで）発酵させる

4 下ゆで用の水を煮たてた鍋へ3をクッキングシートごと入れ、片面を30秒ずつゆでる

- 下ゆで用の水の量は、ベーグルが十分にゆでられる深さに調節します。
- クッキングシートは鍋の中で自然にはがれます。

5 クッキングシートを敷いたオーブン皿に水気をよく切った4を並べ、仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、180～200℃に予熱したオーブンで約15分焼く

6 焼きあがったベーグルを横に半分に切り、クリームチーズを塗る

フランスパン

材料（3本分）		370kcal/ 1本分
水	170mL	
強力粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	2.5g	小1/2
レモン汁	3mL	小1/2強
ドライイースト	3g	小1

つくり方

1 パンケースから取り出した生地を3等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

2 生地をだ円形にのばして、細長く巻いて形を整える

3 キャンバス地を折ってうねを作り、生地を並べて、上からもキャンバス地をかぶせる。このまま室温で50～60分（約2倍になるまで）発酵させる

- 生地は形よく仕上げるためキャンバス地のうねで発酵させます。

4 クッキングシートを敷いたオーブン皿に3をそっと並べ、カミソリやよく切れる包丁で、生地の表面に切れ目を入れて約10分休ませる

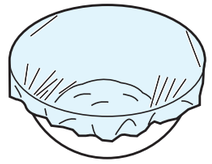
5 十分に霧吹きをして、200～220℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

クロワッサン

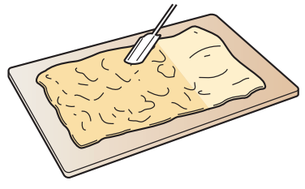
材料（12個分）		202kcal/ 1個分
牛乳	130mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	200g	
薄力粉	100g	
砂糖	24g	大3
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	6g	小2
バター（折り込み用）	120g	
溶き卵（仕上げ用）	適量	

- 折り込み用のバターはあらかじめ常温に戻し、やわらかくしてください。
- 生地の温度が高くなるとバターが溶けて扱いにくいため、作業は手早く行い、生地は冷蔵庫でよく冷やしましょう。

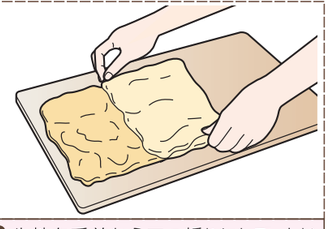
つくり方



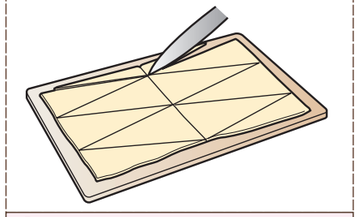
1 パンケースから取り出した生地をひとつに丸め、ボールに入れてラップをかけて冷蔵庫で約30分休ませる



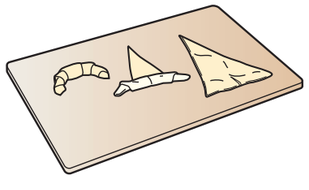
2 打ち粉をふったこね板の上で生地を40×20cmの長方形にのばし、1/3量の折り込み用バターを生地の手前1/3を残して塗る



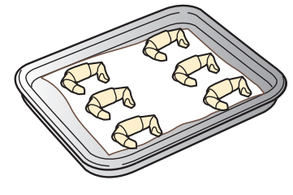
3 生地を手前から三つ折りにして、とじ目をしっかりととじて、ラップに包んで冷蔵庫で30～60分休ませる。2と3を2回繰り返し、ラップに包んで冷蔵庫で約60分休ませる



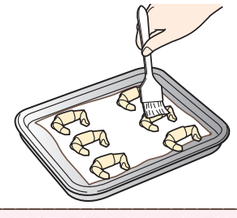
4 生地を5mmの厚さにのばし、底辺約12cmの二等辺三角形に切る（12個作る）



5 生地の底辺の中央に切り込みを入れ、両端を左右に開くようにして巻き、三日月型にする



6 クッキングシートを敷いたオーブン皿に5を並べ、霧吹きをして28℃以下で40～50分（約2倍になるまで）発酵させる



7 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、190～200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

ドライイースト パン・ピザ生地メニュー 小麦

ピザ

ヘビータイプ

厚みのあるパンタイプの生地

材料（直径約20cm 3枚分）	392kcal/ 1枚分	
水	180mL	
強力粉	240g	
薄力粉	40g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
ショートニング	12g	
ドライイースト	3g	小1

クリスピータイプ

サクッとした歯ざわりの生地

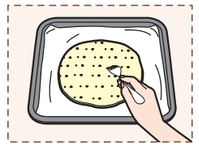
材料（直径約20cm 4枚分）	314kcal/ 1枚分	
水	150mL	
強力粉	200g	
薄力粉	80g	
塩	1.3g	小1/4
オリーブ油	24g	大2
ドライイースト	3g	小1

つくり方

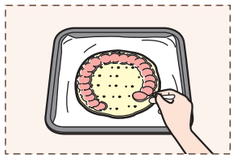
1 パンケースから取り出した生地をヘビータイプは3等分、クリスピータイプは4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

2 1をクッキングシートにのせ、めん棒で直径約20cmの円形にのばす

3 クッキングシートごとオーブン皿に移し、フォークで穴をあける



4 3の表面にトマトソースを厚めに塗る



5 トッピングの具をのせ、200～220℃に予熱したオーブンで約15分焼く

トマトソース

30kcal/ 1枚分

材料	ピザ　4枚分
トマトピューレ	150mL
トマトケチャップ	50g
塩	少々

●すべての材料を合わせ、よく混ぜておきます。

ピザバリエーション

いろいろ組み合わせて楽しみましょう！

メニュー	ソース	トッピング	仕上げ
トマトピザ	オリーブ油＋トマトソース	トマト（輪切り）	モッツァレラチーズ
シーフードピザ		えび・いか・たこ	ミックスチーズ・チリソース
ミックスピザ		サラミソーセージ・アンチョビー・マッシュルーム・ピーマン	ミックスチーズ
ハワイアンピザ		パイナップル（缶詰）・ハム	
きのこピザ		マッシュルーム・しめじ・しいたけなど	
ツナピザ		ツナ（缶詰）・コーン（缶詰）・マッシュルーム・ピーマン	
ベーコンミックスピザ		ベーコン・玉ねぎ（薄切り）・コーン（缶詰）・ピーマン	
お好み焼きピザ	お好み焼きソース（＋ケチャップ）	いか・ミンチ（ほぐす）・ベーコン・桜えび	青のり・かつお節・マヨネーズまたはミックスチーズ
納豆ピザ	―――	納豆・ねぎ（刻む）	マヨネーズ＋しょう油＋ねりがらし

●お好みで最後にオレガノやオリーブ油をふって焼くとおいしくいただけます。

フォカッチャ

つくり方

1 パンケースから取り出した生地を4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

2 1をクッキングシートにのせ、めん棒で直径約15cmの円形にのばす

3 クッキングシートごとオーブン皿に移し、室温で約15分おく

4 3の表面に指でくぼみをつけ、仕上げ用のオリーブ油を塗り、AやBをのせる

5 220～240℃に予熱したオーブンで約15分焼く

材料（4枚分）	347kcal/ 1枚分	
水	170mL	
強力粉	150g	
薄力粉	150g	
砂糖	4g	大1/2
塩	2.5g	小1/2
オリーブ油	12g	大1
ドライイースト	3g	小1
オリーブ油（仕上げ用）	適量	
具（トッピング）		
A オリーブ	適量	
B 玉ねぎ	50g	1/4個
B 塩	2.5g	小1/2

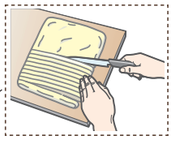
●玉ねぎは繊維にそって薄切りにし、塩をふりかけしばらくおいたあと、水気を切ります。

グリッシーニ

つくり方

1 パンケースから取り出した生地をめん棒で15×20cmの長方形にのばし、ふきんをかけて約20分休ませる

2 包丁で1cm幅に切り、まな板などの上で両手でころがしながら、25～30cmの棒状にのばす



3 クッキングシートを敷いたオーブン皿に2を並べ、生地の表面にハケで水を塗り、粉チーズを上にのせる

4 180～200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

材料（20本分）	49kcal/ 1本分	
牛乳	140mL	
強力粉	200g	
砂糖	4g	大1/2
塩	5g	小1
オリーブ油	8g	小2
ドライイースト	3g	小1
具（トッピング）		
粉チーズ	10g	大2

ナン

つくり方

1 パンケースから取り出した生地を6等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

2 1をめん棒でだ円形に薄くのばす

3 フライパンに油をひかずに中火で両面を3～5分、薄いこげ色がつくまで焼く

材料（6枚分）	203kcal/ 1枚分	
水	190mL	
強力粉	250g	
薄力粉	50g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
バター	10g	
ドライイースト	3g	小1

米粉プチパン

材料（12個分）		106kcal/1個分
水	230mL	
米粉（シトギミックス20A）	300g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小1/2
バター	10g	
ドライイースト	3g	小1

つくり方

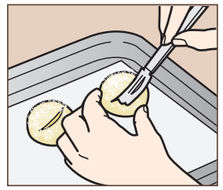
1 パンケースから取り出した生地を12等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

2 1を丸めなおし、クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べる

3 霧吹きをして、約35℃で30～40分（約2倍になるまで）発酵させる

4 3に米粉（分量外）を茶こしでふりかける
（お好みでカミソリやよく切れる包丁で、生地の表面に切れ目を入れてください。）

5 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く



米粉ドーナツ

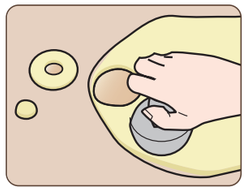
材料		
	リングドーナツ 8個分	174kcal/1個分
	ツイストドーナツ 4個分	348kcal/1個分
バターロールの生地（**米粉**）→P.35		1回分
揚げ油		適量
具（トッピング）		
A グラニュー糖		適量
A 粉糖		適量

●コーティング用のチョコレートを湯煎で溶かし、ドーナツの表面に塗るとチョコドーナツになります。

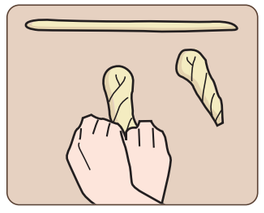
つくり方

1 パンケースから取り出した生地を2等分にする。半分はリングドーナツ用に丸め、半分はツイストドーナツ用に4分割して丸めてふきんをかけて約20分休ませる

2 リングドーナツ用の生地をめん棒で1cm厚さにのばし、ドーナツ型で抜く



3 ツイストドーナツ用の生地を約30cmの棒状にのばし、縄状にねじって両端をとじる



4 クッキングシートを敷いたオーブン皿に2と3を並べ、約35℃で30～40分（約2倍になるまで）発酵させる

5 約170℃に熱した揚げ油に4を入れて、ときどき裏返しながらきつね色になるまでこんがりと揚げる

6 熱いうちに、Aをまぶす

米粉あんぱん

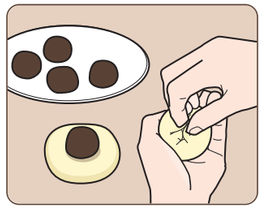
材料（9個分）	284kcal/1個分
バターロールの生地（**米粉**）→下記参照	1回分
粒あん（30gに分けて丸める）	270g
溶き卵（仕上げ用）	適量
具（トッピング）	
けしの実	適量

つくり方

1 パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

2 1を直径約9cmの円形にのばして粒あんをのせ、まわりから生地を寄せるようにして包む

3 合わせ目をしっかりと閉じて、手のひらで軽く平らにする



4 クッキングシートを敷いたオーブン皿に3を並べ、霧吹きをして、約35℃で30～40分（約2倍になるまで）発酵させる

5 生地の中央に指で押してくぼみを作ったあと、仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、けしの実をのせる

6 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

米粉バターロール 作り方 P.27

材料（14個分）	133kcal/1個分	
牛乳	180mL	
卵	50g	中1個
米粉（シトギミックス20A）	300g	
砂糖	24g	大3
塩	5g	小1
バター	60g	
ドライイースト	3g	小1
溶き卵（仕上げ用）	適量	

米粉 ベーグル 作り方 P.30

材料（8個分）	195kcal/1個分	
水	230mL	
米粉（シトギミックス20A）	300g	
砂糖	24g	大3
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1
溶き卵（仕上げ用）	適量	
具（トッピング）		
クリームチーズ（常温に戻す）	100g	

米粉ナン 作り方 P.33

材料（6枚分）	202kcal/1個分	
水	230mL	
米粉（シトギミックス20A）	300g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
バター	10g	
ドライイースト	3g	小1

米粉ピザ/ヘビータイプ 厚みのあるパンタイプの生地 作り方 P.32

材料（直径20cm 3枚分）	416kcal/1枚分	
水	230mL	
米粉（シトギミックス20A）	300g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
ショートニング	12g	
ドライイースト	3g	小1

●もっちりとした食感になります。

ベーグル

◆米粉は「シトギミックス20A（食パン用）」をお使いください。（→P.7）

◆米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。夏場など室温が高い（25℃以上）場合は、冷蔵庫で冷やした水（約5℃）を使ってください。

天然酵母 生種作り

天然酵母パンに使う生種作りを行います。24時間でできあがります。
ホシノ天然酵母パン種（元種）の状態ではパンはできません。（→P.7）

材料（1回量）

	最　大 （パン作り4〜5回分）	最　小 （パン作り3回分）
ホシノ天然酵母パン種（元種）	50g（大5）	30g（大3）
約30℃の水	100mL	60mL

●大1は、付属の計量スプーン（大）ですりきり一杯を表しています。

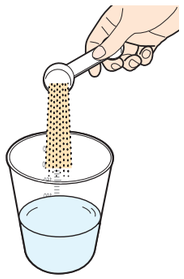
●室温が30℃以上で生種作りをすると、発酵しすぎて、生種がうまくできないことがあります。
●生種作りは必ず約30℃（20〜40℃）の水を使ってください。
（水温が高すぎたり、低すぎたりすると生種がうまくできないことがあります。）
●容器・計量スプーンが汚れていると、生種がうまくできません。

つくり方

1 材料を容器（計量カップ）に入れ、ラップをする

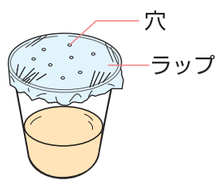
①約30℃の水を入れる

②元種を入れて十分に混ぜる



③容器にラップをする

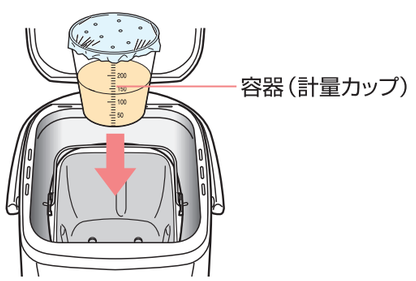
●ラップは軽くかける程度にするか、上面につまようじなどで数ヵ所穴を開けます。
密閉すると、うまく発酵しないことがあります。



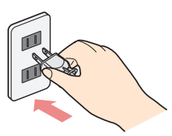
2 本体にパンケースを取りつけて、容器を入れ、ふたを閉める

（→P.6）

●ハネは取りつけないでください。

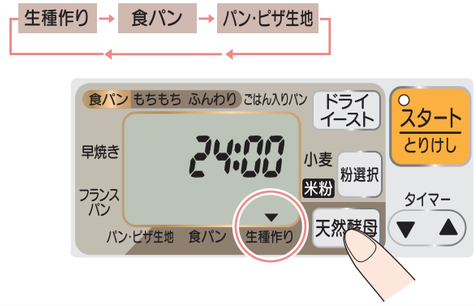


3 差込みプラグをコンセントに差し込む



4 天然酵母を押して「生種作り」コースを選ぶ

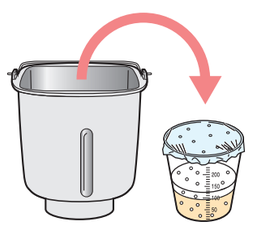
「天然酵母」キーを押すたびに表示部の「▼」が移動し、各コースのできあがりまでの時間を表示します。



5 スタート とりけし を押す

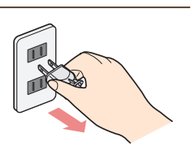
スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。
表示部に「調理中」「発酵」を表示します。

6 できあがりのメロディーが鳴ったら スタート とりけし を1秒以上押し、容器（計量カップ）を取り出す

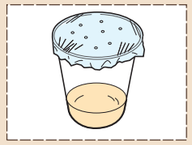


●できあがり後2〜3時間以内に冷蔵庫に入れてください。
それ以上放置すると、発酵力が弱まり、パンのできあがりが悪くなることがあります。

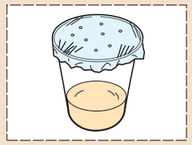
7 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



生種ができるまで



スタート



15〜20時間後、発酵により量が増えることがあります。
増え方や、増える時間帯は元種のロットなどにより異なります。

完了時

うまくできたときは酒粕のようなアルコール臭と少し酸っぱいにおいがします。

生種の扱いについて

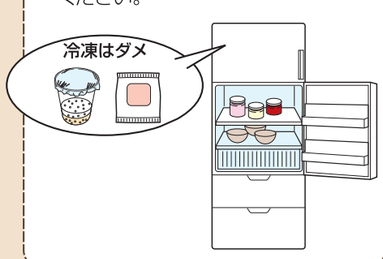
生種は、肉・魚など生ものと同じで高温や雑菌に弱く、保存方法も限られています。生種の発酵力が弱くならないように、次のことに注意してください。

容器（計量カップ）

生種作り専用とし、清潔にしておいてください。

保　存

●容器に入れたままラップなどで密封して冷蔵庫に入れ、1週間以内で使いきってください。
●冷凍・常温保存はしないでください。
●生種作りをしたあとの取り出し忘れに注意してください。
●新しい生種と古い生種を混ぜないでください。



天然酵母 食パンと生地のつくり方

天然酵母の生種を使った食パン、または生地を作ります。天然酵母「食パン」コースを例にして説明します。

天然酵母 食パン

材料	199kcal/6枚切 1枚分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

●大1は、付属の計量スプーン（大）ですりきり一杯。小1は、付属の計量スプーン（小）ですりきり一杯を表しています。

つくり方

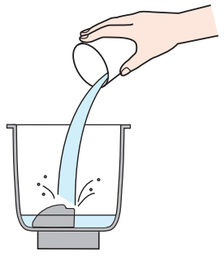
1 本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける（→P.6）

●ハネはハネの穴を回転軸に合わせて奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、パンができません。

2 パンケースに材料を入れる

材料は材料表の上から順に入れてください。

①水（液体）を入れる

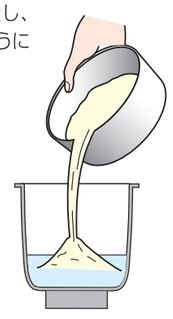


②天然酵母（生種）を入れる

●生種は全体をよく混ぜたものを入れてください。

③小麦粉などの材料を入れる

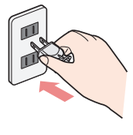
●材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れてください。



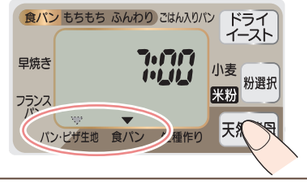
3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める（→P.6）

●パンケースハンドルは、倒してください。

4 差込みプラグをコンセントに差し込む



5 天然酵母 を押して「食パン」または「パン・ピザ生地」コースを選ぶ



6 以降の手順は下記のページをご覧ください。

●食パンを焼くときは…→P.13〜14
●生地を作るときは…→P.26

●天然酵母「食パン」コースのメニューはP.39、「パン・ピザ生地」コースのメニューはP.40に掲載しています。

天然酵母 食パンメニュー

全粒粉パン

材料	197kcal/6枚切 1枚分	
水	210mL	
生種	26g	大2
強力粉	270g	
全粒粉	30g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

ライ麦パン

材料	199kcal/6枚切 1枚分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	270g	
ライ麦粉	30g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

コーン&セサミパン 具 タイマー×

材料	207kcal/6枚切 1枚分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
黒ごま	4g	大½
具 コーン（水気を切ったもの）	30g	

レーズンパン 具 タイマー×

材料	224kcal/6枚切 1枚分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	2.5g	小½
具 レーズン	50g	

くるみパン 具 タイマー×

材料	256kcal/6枚切 1枚分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
具 くるみ（刻む）	50g	

天然酵母 くるみパン

具 このマークのあるものは具入り（具後入れ）メニューです。具入れブザーが鳴ったときに具を入れてください。（→P.17）

タイマー× このマークのあるものはタイマー予約はお使いいただけません。

天然酵母 パン・ピザ生地メニュー

ピザ ヘビータイプ

厚みのあるパンタイプの生地 作り方 P.32

材料(直径約20cm 3枚分)		401kcal/1枚分
水	160mL	
生種	26g	大2
強力粉	240g	
薄力粉	40g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
ショートニング	12g	

●もっちりとした食感になります。

ピザ クリスピータイプ

サクッとした歯ざわりの生地 作り方 P.32

材料(直径約20cm 4枚分)		333kcal/1枚分
水	130mL	
生種	20g	大1½強
強力粉	200g	
薄力粉	80g	
オリーブ油	30g	大2½

フランスパン

作り方 P.30

材料(3本分)		379kcal/1本分
水	150mL	
生種	26g	大2
強力粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	2.5g	小½
レモン汁	3mL	小½強

バターロール

作り方 P.27

材料(14個分)		132kcal/1個分
牛乳	110mL	
卵	50g	M寸1個
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小⅔
バター	60g	
溶き卵(仕上げ用)	適量	

SWEETS スイーツ作り

ケーキやジャム作りも手間なく手軽に！

スイーツ ケーキコース / ジャムコース

メニューに合わせた材料を入れると自動でケーキが焼き上がり、
お子さまのおやつやティータイムに、手軽においしいケーキが作れます。
ジャム・フルーツソースもつきっきりの手間が省けて、
お好みの味に調節可能。
旬の果物で作るジャム・フルーツソースをお楽しみください。

ケーキのつくり方

ケーキのつくり方をバターケーキを例にして説明します。

バターケーキ

材料（1個分）		249kcal/8等分1切れ分
無塩バター（1cm角に切る）	100g	
卵	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	100g	
A 薄力粉	180g	
A ベーキングパウダー	6g	小2

- Aは合わせてふるいます。
- バターは1cm角に切り、必ず常温に戻してお使いください。
- 材料を入れる際は必ず手順どおりに入れてください。

- 小1は、付属の計量スプーン（小）ですりきり一杯を表しています。

バターケーキ

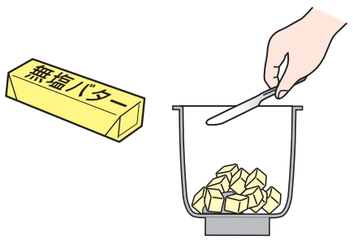
つくり方

- 「ケーキ」コースではタイマー予約はできません。

1 本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける（→P.6）

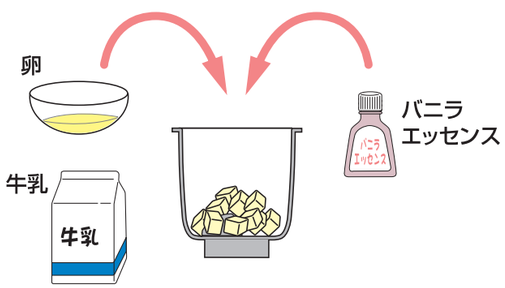
- ハネはハネの穴を回転軸に合わせて奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、ケーキができません。

2 1cm角に切り、常温に戻した無塩バターを入れる



3 卵・牛乳・バニラエッセンスを入れる

- 卵は溶いてお使いください。

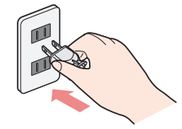


4 砂糖を入れ、合わせてふるったAを入れる

5 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める（→P.6）

- パンケースハンドルは倒してください。

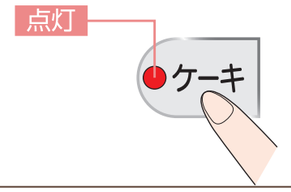
6 差込みプラグをコンセントに差し込む



7 ○ケーキ を押し、「ケーキ」コースを選ぶ

ケーキランプが点灯します。

- このとき表示部に時間は表示されません。

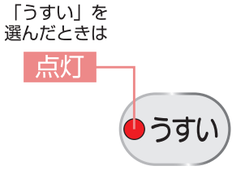


8 焼き色を選ぶ

- 焼き色の初期設定は「ふつう」です。

「うすい」をご希望のときのみ ○うすい を押してください。

- 「うすい」を選んだときは、焼き色（うすい）ランプが点灯します。

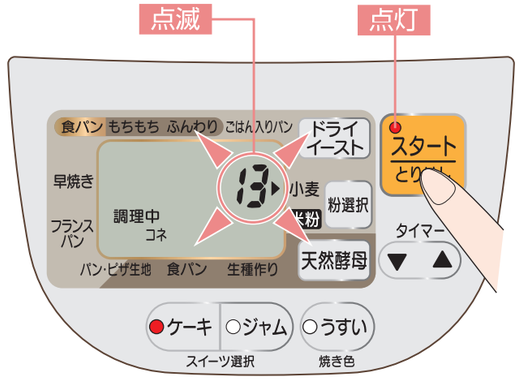


9 スタート/とりけし を押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。

- 具入れブザーが鳴るまでの13分間は、表示部に「調理中」「コネ」が点灯、粉落としまでの残り時間を点滅で表示します。

- 粉落としはスタートから13分後に行います。（→P.44）



ケーキのつくり方 っづき

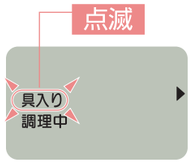
10 具入れブザーが鳴ったら、ふたを開けて粉落としをする

スタートして13分後に具入れブザーが鳴り、表示部に「具入り」を点滅表示します。

①ふたを開ける
②パンケースの周囲についた粉などをゴムベラなどで底までしっかりと押し込んで落とす
③ふたを閉める

- 金属製のヘラ・ナイフなどを使わないでください。（パンケースのフッ素被膜を傷めます。）
- 具を入れるときは、粉落としを行ってから入れてください。

- 粉落としを行うと、焼き上がったケーキの側面がきれいに仕上がります。

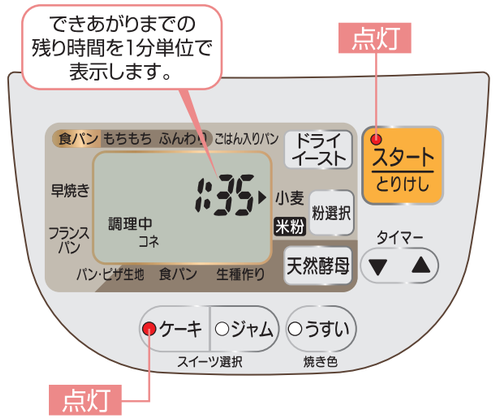


11 スタート/とりけし を押し、再スタートする

粉落とし、具入れが終わったら

ブザーが鳴り、表示部にできあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。

- 「スタート/とりけし」キーを押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。
- 焼き上げ中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。



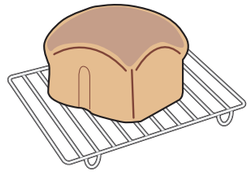
12 できあがりの メロディーが鳴ったら スタート/とりけし を１秒以上押し、パンケースを取り出す

スタートランプ・ケーキランプが消灯します。

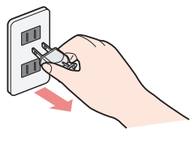
- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。

13 パンケースからケーキを取り出す

- 取り出したケーキは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取ってください。
- ケーキを取り出すときに勢いよく振って取り出すと型くずれしますのでご注意ください。



14 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



ケーキメニュー

紅茶ケーキ

レモンケーキ

材料（1個分）	249kcal/8等分1切れ分	
無塩バター（1cm角に切る）	100g	
卵	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
レモン（皮）	1個分	
砂糖	100g	
A 薄力粉	180g	
A ベーキングパウダー	6g	小2

- レモンはしっかりと洗い、皮の黄色い部分をすりおろします。
- Aは合わせてふるいます。

紅茶ケーキ

材料（1個分）	231kcal/8等分1切れ分	
無塩バター（1cm角に切る）	80g	
卵	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	100g	
A 薄力粉	180g	
A ベーキングパウダー	6g	小2
紅茶葉（細かいもの）	3g	

- Aは合わせてふるい、紅茶葉を加えて軽く混ぜます。

りんごケーキ

材料（1個分）	227kcal/8等分1切れ分	
無塩バター（1cm角に切る）	80g	
卵	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
りんご	100g	
シナモン	適量	
砂糖	80g	
A 薄力粉	180g	
A ベーキングパウダー	6g	小2

- りんごは皮をむいてヘタを取り、5mm～1cm角に切ります。
- Aは合わせてふるいます。

抹茶甘納豆ケーキ 具

材料（1個分）	250kcal/8等分1切れ分	
無塩バター（1cm角に切る）	80g	
卵	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	100g	
A 薄力粉	180g	
A ベーキングパウダー	6g	小2
A 抹茶	3g	小1½
具		
甘納豆（大きいものは刻む）	50g	

- Aは合わせてふるいます。

バナナナッツケーキ 具

材料（1個分）	260kcal/8等分1切れ分	
無塩バター（1cm角に切る）	60g	
卵	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
完熟バナナ（つぶす）	100g	
サワークリーム	30g	
砂糖	80g	
A 薄力粉	180g	
A ベーキングパウダー	6g	小2
具		
くるみ（刻む）	40g	

- Aは合わせてふるいます。

チョコレートケーキ 具

材料（1個分）	260kcal/8等分1切れ分	
無塩バター（1cm角に切る）	50g	
卵	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
干しプルーン（みじん切り）	50g	
砂糖	130g	
A 薄力粉	180g	
A ベーキングパウダー	6g	小2
A ココア	20g	
具		
アーモンドスライス（軽く刻む）	30g	

- Aは合わせてふるいます。

具 このマークのあるものは具入り（具後入れ）メニューです。ブザーが鳴ったら粉落としをし、具を入れてください。

スイーツ ジャムのつくり方

ジャムが焦げつかないようにかくはん・加熱を自動で行い、ジャムを作ります。

つくり方

●「ジャム」コースではタイマー予約はできません。

1 本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける

（→P.6）

●ハネはハネの穴を回転軸に合わせて奥まで確実に差し込んでください。
浮き上がっていると、ジャムができません。

2 材料を入れる

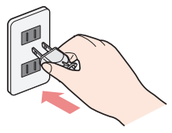
●材料の分量は各メニューをご覧ください。
（→P.47）

3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める

（→P.6）

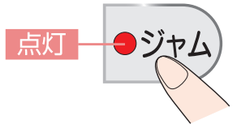
●パンケースハンドルは、倒してください。

4 差込みプラグをコンセントに差し込む



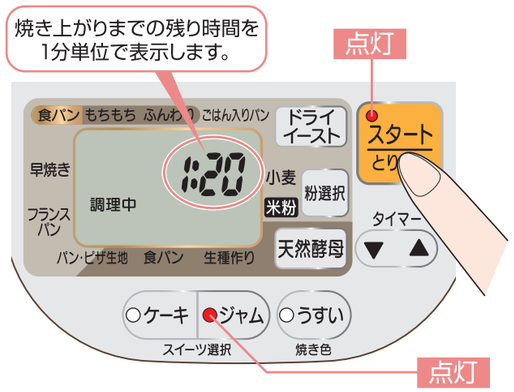
5 ○ジャム を押し、「ジャム」コースを選ぶ

●ジャムランプが点灯し、表示部にできあがりまでの残り時間「1:20」を表示します。



6 スタート/とりけし を押す

スタートランプ・ジャムランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。表示部に「調理中」を表示します。



●調理中は、本体が熱くなります。
やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

途中で調理を中止するときは… スタート/とりけし を1秒以上押す
（ブザーが鳴り、スタートランプが消灯）

7 できあがりのメロディーが鳴ったらスタート/とりけしを1秒以上押し、パンケースを取り出す

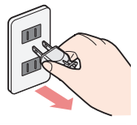
スタートランプ・ジャムランプが消灯します。

●パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。

8 パンケースからジャムを取り出す

●できあがったジャムはゴムベラなどでていねいに取り出してください。

9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



スイーツ ジャム・フルーツソースメニュー

ワンポイントアドバイス

- 果物を洗ったあとは、水気をよく切ってください。
- 冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。（保存期間の目安：約1週間）
- ジャムはやわらかめに仕上げていますが、さらにとろみをつけたい場合はペクチンを約3g加えて調理してください。

ペクチンとは・・・
果物に含まれる糖分の一種で、ジャムを作るときにゼリー状にする働きがあります。

ジャム

いちごジャム

材料		566kcal/1回分
いちご（正味）	300g	1パック
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大1

●いちごはヘタを取って2～4個に切り、軽くつぶします。

りんごジャム

材料		626kcal/1回分
りんご（正味）	300g	2個
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大1

●りんごは皮をむいてヘタを取ります。半分は2～3mm厚さのいちょう切りにし、残り半分はすりおろします。

キウイジャム

材料		622kcal/1回分
キウイ（正味）	300g	4個
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大½

●キウイは皮をむいて2～3mm厚さのいちょう切りにし、軽くつぶします。

マンゴージャム

材料		656kcal/1回分
マンゴー（正味）	300g	
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大1

●マンゴーは皮をむいて種を取って、1～2cm角に切り、しっかりとつぶします。

ブルーベリージャム

材料		610kcal/1回分
ブルーベリー	300g	
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大½

●ブルーベリーは軽くつぶします。

シロップ漬けなどを使う場合は、汁気を切り、砂糖を90gにして水を35mL加えてください。

オレンジマーマレード

材料		601kcal/1回分
オレンジ	300g※	3個
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大½
ブランデー（またはラム酒）	9mL	小2

●オレンジは皮をむき、皮をせん切りにします。皮を水から沸とうするまでゆでたあと、ゆで汁を捨てます。これを3回行います。オレンジの実は袋から出して2～3つにほぐします。

※オレンジは皮（せん切り）と実（袋から出したもの）を合わせて300g使用します。

フルーツソース

いちごソース

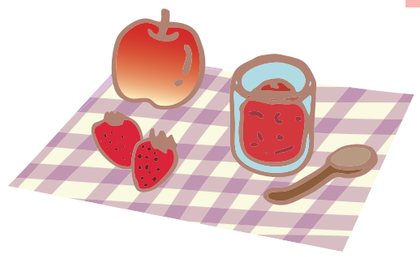
材料		229kcal/1回分
いちご（正味）	300g	1パック
水	28mL	大2
砂糖	32g	大4
レモン汁	14mL	大1

●いちごはヘタを取って2～4個に切り、しっかりとつぶします。

キウイソース

材料		264kcal/1回分
キウイ（正味）	300g	4個
水	42mL	大3
砂糖	24g	大3
レモン汁	7mL	大½
ブランデー（またはラム酒）	4.5mL	小1

●キウイは皮をむいて2～3mm厚さのいちょう切りにし、しっかりとつぶします。



お手入れ

●必ず差込みプラグを抜き、本体やパンケース・具入れ容器が冷めてから行ってください。

お願い

- ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。
- 本体に直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。（感電や故障の原因）
- 次のものは、使用しないでください。
  - 台所用中性洗剤以外の洗剤・シンナー・ベンジン・漂白剤など （変色・割れ・劣化・腐食の原因）
  - みがき粉・ナイロンたわし・ブラシ・金属製のもの・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面・研磨剤入り洗剤など （表面が傷つく原因）
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。（表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因）
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。

本体・ふた

固く絞った柔らかい布でふき取る

- 庫内に落ちたカスなどは早めにふき取ってください。
- ふたははずせますが、丸洗いはしないでください。（内部に水がたまり、異臭がしたり、パンがうまくできない原因になります。）

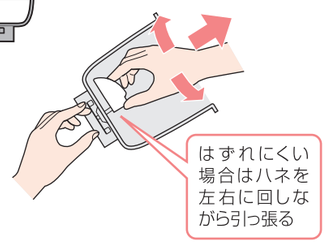
パンケース

1 水または、ぬるま湯を入れてハネについた生地をふやかす

- パンケースに水を入れたまま放置したりパンケースごと水につけないでください。（腐食したり回転軸が回らなくなることがあります。）

2 ハネをはずす

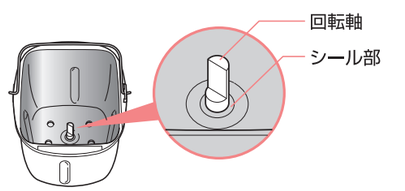
- はずれにくい場合は裏面の連結部を持って、ハネを左右に回してからハネを右方向（時計回り）いっぱいまで回して引っ張ってください。



3 台所用中性洗剤と柔らかいスポンジで洗う

- スポンジのナイロン面では洗わないでください。
- 連結部は水に浸けないでください。（腐食や故障の原因になります。）
  連結部の汚れは水で固く絞った布などでふき取ってください。

4 回転軸についたカスはシール部に傷をつけないようにスポンジで洗う



ハネ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う

- スポンジのナイロン面では洗わないでください。
- 穴にカスがつまったら、水または湯に浸けてから竹ぐしなどで取り除いてください。
- お手入れ後は、なくさないようパンケースに取りつけてください。

容器（計量カップ）・計量スプーン

台所用中性洗剤とスポンジで洗う

パンケース・ハネのフッ素被膜について

フッ素被膜を傷めないために

- 金属ヘラ・ナイフ・フォークなどの固いものでこすらないでください。
- 研磨剤入り洗剤・みがき粉・たわし・スポンジのナイロン面・金属製のものを使用しないでください。
- ご使用ごとにお手入れしてください。
- パンケース内面に汚れが残ったまま放置しないでください。

お知らせ

フッ素被膜は使用により消耗します。

- 色ムラができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響（害）はありません。

生種作りの失敗を防ぐために

生種作りの容器は使用するたびに洗ってください。

- 生種が残りやすいので、隅々までていねいに洗ってください。（生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種作りがうまくできません。）

雑菌が繁殖してしまった場合
薄めた台所用塩素系漂白剤に浸けてよくすすぐ

保管するときは

- ふたは、必ず閉めてください。また、ふたの上に物を載せないでください。
- パンケース・ハネを十分に乾燥させてください。

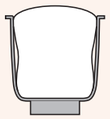
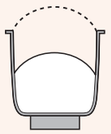
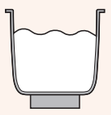
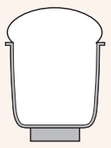
部品の交換・購入について

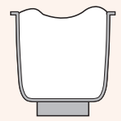
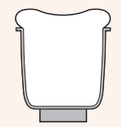
- 損傷した場合は、新しい部品と交換（有料）してください。
- お買い求めの際には、製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
- 別売品は、象印ホームベーカリー取扱店でお求めください。
  （ホームページでのご購入はP.55参照）

部 品	部品番号
パンケースセット	724607-00
ハネ	BG451003G-00
計量カップ	BG374006L-00
計量スプーン	724325-00

別売品	品 番
食パン用パンくらぶミックス	BB-ML10-J

うまくできないときは

パンの状態		原　因
焼き色	パンの焼き色が濃い	●砂糖の量が多すぎませんか?砂糖または糖分のある材料を減らしてみてください。(レーズンやドライフルーツなど) ●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか?保温すると焼き色が濃くなることがあります。焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。 ●焼き色「うすい」もお試しください。 ●水のかわりに牛乳や卵を入れると焼き色が濃くなります。
へこんでいる	側面が大きくへこんでいる 	●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか? 焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。
ふくらんでいない	全体が白くダンゴ状になっている	●ドライイースト・生種を入れ忘れませんでしたか? ●途中で停電しませんでしたか?
	生地全体に粉がついている	●ハネをつけ忘れていませんか? ●ハネがしっかりと取りつけられずに、浮いていませんでしたか?
ふくらみが足りない	高さが低い 	●水の量が少なすぎませんか? ●粉の量が少なくありませんか? ●強力粉を使っていますか?強力粉のかわりに全粒粉やライ麦粉などを使いますと、高さの低いパンや重たいパンになります。 ●粉が古くないですか? ●ドライイースト・生種の量が少なすぎませんか? それぞれの分量を確認してください。 ●ドライイーストは予備発酵のいらないものを使っていますか? ●ドライイースト・生種は古くないですか? ●低カロリー甘味料(人工甘味料)を使っていませんか? ●水温・ご飯の温度が高すぎませんか?50℃以上の湯やご飯を使用すると、酵母の発酵が弱まります。 ●たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物(いちじく・キウイ・パイナップルなど)を使うとできあがりが小さくなります。 ●ドライイースト食パン「ごはん入りパン」「早焼き」「フランスパン」コースは「もちもち」「ふんわり」コースに比べてできあがりが小さくなる場合があります。
	●上部が凸凹になっている ●形が悪い 	●水の量が少なすぎませんか? ●粉の量が多くありませんか? (ただし、丸め時に生地がかたよって形がいびつになることがあります。)
ふくらみすぎている	●ふくらみすぎている ●生地のキメが粗い ●上部がマッシュルームのような形になっている 	●水の量が多すぎませんか? ●ドライイースト・生種の量が多すぎませんか? ●生地の量が多すぎませんか? ●塩を省きませんでしたか? ●砂糖を入れすぎていませんか? ●材料が温かかったり室温が高くありませんか?材料は冷やしたものを、水は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。 ●標高1,000mを超える地域では、ふくらみすぎることがあります。 ●最強力粉を使っていませんか?

パンの状態		原　因
くぼんでいる	外側は焼けているが上部が大きくくぼんでいる 	●水の量が多すぎませんか? ●粉の量が少なすぎませんか? ●強力粉を使っていますか? ●粉が古くないですか? ●ドライイースト・生種が多すぎませんか? ●ドライイーストは予備発酵のいらないものを使っていますか? ●ドライイースト・生種は古くないですか? ●材料が温かかったり室温が高くありませんか?材料は冷やしたものを、水は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。 ●使用する材料によって、出来栄えが悪くなることがあります。その場合は、水を約10mL減らしてください。
	上部が白くフニャフニャでくぼんでいる 	●生地の量が多すぎませんか? ●水の量が多すぎませんか? ●使用する材料によって、出来栄えが悪くなることがあります。その場合は、水を約10mL減らしてください。
その他	●重いパンになっている ●キメがつまっている	●水の量が少なすぎませんか? ●粉の量が多すぎませんか? ●ドライイースト・生種の量は分量どおりですか? ●全粒粉やライ麦粉を使ったり、ドライフルーツやその他の材料を余分に入れすぎたりしていませんか? 全粒粉などを半分減らして、かわりに強力粉を入れてみてください。
	切ったパンの表面がダンゴ状になっている	●焼き上がり直後は切りにくいため、あら熱を取ってから切ってください。
	米粉パンの出来栄えが悪い (他の項目に該当しない場合)	●小麦粉を使った場合に比べ、米粉は出来栄えが悪くなることがあります。 ●米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。 出来栄えが悪くなった場合 ・冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。 ただし、夏場など室温が高い(25℃以上)場合やタイマー予約を使うと出来栄えが悪くなることがあります。 ●室温・湿度・材料によってはパンの上部が凸凹になることがあります。その場合はドライイーストの量を付属の計量スプーン小1～1¼杯(約3.0～3.8g)にしてください。 ●米粉は「シトギミックス20A(食パン用)」を使っていますか?(→P.7)

ケーキ・ジャムの状態		原　因
ケーキ	ふくらみが足りない	●材料を分量どおり入れましたか? ●ベーキングパウダーを入れましたか? ●薄力粉はふるって入れましたか? ●具の量が多すぎませんか?
	周囲に粉が残っている	●粉落としをしましたか? ●材料を材料表の上から順に入れましたか?
	上部にバターが固まっている	●材料を材料表の上から順に入れましたか? ●バターは1cm角に切りましたか? 1cm角よりも大きいとバターが固まったままになることがあります。
	上部が凸凹している	●バターは常温に戻しましたか?
ジャム	できあがりが水っぽい	●やわらかめに仕上げています。 とろみをつけたいときはペクチンを約3g加えて調理してください。 (→ P.47)

パン作りのQ&A

できあがりについて

Q1 食パンの外の皮がかたいように思うのですが?

A1 歯ごたえのあるかたさのパンが焼き上がるようにしています。人肌程度に冷ましてから、ビニール袋に入れておくとやわらかくなります。
また、保温すると皮が厚くなることがあります。できるだけ早くパンを取り出してください。
●皮がやわらかめに焼ける焼き色「うすい」もお試しください。

Q2 パンの高さ・形が作るたびに異なるのは?

A2 パンはとてもデリケートです。同じように焼いてもふくらみ方や焼き色が多少違ってきます。室温や材料の配合・種類・温度・タイマー予約の設定時間にも影響を受けます。

Q3 パンの仕上がりが、季節によって変化するのは?

A3 夏場は、ふくらみすぎたり中央部が陥没したパンになる可能性があります。また、冬場は、ふくらみの悪いパンになる可能性があります。
その場合は、水温を調整してください。(→P.10)

Q4 パンの角に小麦粉がついているのは?

A4 パンケースの角に少し小麦粉が混ざらないで残る場合があるためです。
パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてお召し上がりください。

Q5 生地作りのときベタベタして扱いにくいときは?

A5 室温や水温などの状況により、生地がややべたつくことがあります。
この場合は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使い、打ち粉の回数をやや多めにしてください。

Q6 クロワッサンがうまくできないのですが?

A6 生地が冷えていないとバターがうまく折り込めず、きれいな層になりません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてください。

Q7 パンの上部がさけたようになるのは?

A7 見た目には良くない場合もありますがふっくらとカマ伸びしたパンができたときにこのような状態になることがあります。

Q8 パンの底部に大きな穴があくのですが?

A8 パンのハネの形状あとは残ります。また、パンを取り出すときにハネ部を回しすぎると大きな穴があきます。

材料について

Q9 卵を入れたパンはできますか?

A9 できます。
卵の量だけ水を減らしてください。
計量カップに卵を入れ、その上に水を加えて計量します。
腐敗防止のため、タイマー予約はしないでください。

Q10 バターやスキムミルクのかわりに他の材料が使えますか?

A10 使えます。
バターのかわりには、マーガリン・ショートニングなどの固形の油脂を同分量でお使いください。
スキムミルクのかわりには牛乳を入れ、牛乳を入れた分量だけ水を減らしてください。ただし、焼き色が濃くなる場合があります。また、開封された古い牛乳ではうまくふくらまないことがあります。

Q11 自家製の天然酵母は使えますか?

A11 菌数(発酵力)が不安定になりがちでうまくできません。比較的菌数(発酵力)が安定している「ホシノ天然酵母パン種」(→P.7)をお使いください。

Q12 天然酵母パン種や生種の保存方法は?

A12 **天然酵母パン種**…高温に弱いため、しっかり密閉して冷蔵庫で保存し賞味期限までに使ってください。
生　種……容器に入れたままラップなどで密封して冷蔵庫で保存し、1週間以内で使い切ってください。
●冷凍・常温保存はしないでください。発酵力がなくなります。

Q13 国産小麦で作った小麦粉でパンを作りたいのですが?

A13 パン作りには、たんぱく質(グルテン)量の多い強力粉(11%以上)が適しています。国産小麦の強力粉はグルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期によってもグルテン量が異なるため、パンのふくらみ方に差が出ます。

Q14 パン専用小麦粉(最強力粉)でパンを作れますか?

A14 できあがったパンの上部中央に空洞ができる場合がありますが、水の量を約10mL減らすとうまく作れます。

Q15 パンくらぶミックス(→P.7)はどのコースに使えますか?

A15 ドライイースト食パン「ふんわり」コースで使えます。
また酵母や分量を下記のように調整すると、ドライイースト食パン「もちもち」コース、天然酵母「食パン」コースで使えます。
●ドライイースト食パン「もちもち」コース
水170mL、パンくらぶミックス(330g)を入れ、ドライイースト3gを入れます。
(パンくらぶミックスを2袋ご用意いただき、計量して入れてください。)
●天然酵母「食パン」コース
水200mL、生種26g(大2)を入れ、パンくらぶミックス(330g)を入れます。
(パンくらぶミックスを2袋ご用意いただき、計量して入れてください。パンくらぶミックスに付属のドライイーストは使いません。)

その他

Q16 一般のパン作りの本の分量で作れないのでしょうか?

A16 なるべく各メニューに記載の分量どおりにしてください。
違った分量で作るとうまくできないことがあります。

Q17 なぜ約13時間以上のタイマー予約ができないのですか?

A17 あまり長時間おくと材料が腐敗したり、生地が変質したり、パンのできあがりが悪くなることがあるためです。

Q18 パンのにおいが気になるのですが?

A18 ドライイーストが多すぎたり古い小麦粉やにおいがする水を使用すると、パンのにおいが悪くなることがあります。新鮮な材料、きれいな水をお使いください。

Q19 天然酵母とドライイーストでは、食パンのできあがりが少し違うように思うのですが?

A19 **天然酵母食パンは次のような特徴があります。**
●高さはやや小ぶりの場合があります。
●特有の風味で味はかすかな酸味と甘みがあります。
●生地のキメはやや粗めです。
●食感はもっちりとして歯ごたえがあります。
●焼き色はやや薄めになります。

Q20 食パンや生地を冷凍保存するときは?

A20 **P.10「パン作りのポイント(保存のしかた)」をご覧ください。**

Q21 砂糖のかわりにザラメや氷砂糖・低カロリー甘味料(人工甘味料)は使えますか?

A21 ザラメや氷砂糖などのきめの粗いものを使用するとパンケース表面のフッ素被膜に傷がついたり、はがれたりすることがありますので使わないでください。また低カロリー甘味料(人工甘味料)を使うと、ふくらみが悪くなることがあります。

故障かなと思ったとき

症　状	原　因
キー操作ができない	●差込みプラグが抜けていませんか? →差込みプラグをコンセントに差し込んでください。
スタート/とりけし を押すと…	
「ピーッ」とブザーが鳴り、「庫内高温」を表示する	●連続使用で庫内が高温（40℃以上）になっていませんか? →ふたを開けて、庫内を十分に冷ましてください。
動かない（コネない）	●「ねかし」表示時は、材料の温度調節のため、コネません。 →故障ではありません。
調理中に…	
コネの途中でときどき回転が止まる	●室温や生地温度が低いとき、回転を止めて温度調節することがあります。 →故障ではありません。
「3:30」が点滅表示されている	●停電がありませんでしたか? →新しい材料で作り直してください。
使用中やタイマー予約中に音がする	●生地のコネ時や丸め時には「ウォン、ウォン」とモーターの回る音がします。 →異常ではありません。 ●コネ開始時は、ハネが間欠的に回転します。その際「カタカタ」と音がすることがあります。 →異常ではありません。
動作中にカタカタと大きな音がする	●パンケースがはずれていませんか? →パンケースを正しく取りつけてください。
蒸気口から、わずかに煙が出たり焦げくさい	●ヒーターの上や庫内に材料やパンくずなどがこぼれていませんか。 →故障ではありません。使用後は必ずお手入れしてください。（お手入れは必ず本体が冷めてから行ってください。）
「E:01」と表示される	●温度センサーの故障です。 →お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い
必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき
≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間
※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■**お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。**

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター フリーダイヤル 0120-345135 携帯・PHS OK
※携帯・PHSからもご利用になれます。
受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）
●一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ……TEL（06）6356-2451（有料）
●FAXでのお問い合わせ……FAX（06）6356-6143（有料）
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・FAX番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。
〒530-0043　大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

仕様

型名	BB-HE10		
電源	交流100V　50/60Hz	タイマー	最長約13時間
消費電力 ヒーター	450W	粉（小麦粉）の分量	ドライイースト 食パン「もちもち」290g バターロール　300g
消費電力 モーター	69/63W		
外形寸法（約cm）	幅21.5 × 奥行28.5 × 高さ31	コードの長さ	約1.2m
質量	約5.5kg	温度ヒューズ	172℃

●運転を停止しても、差込みプラグが差し込まれていると、約0.6Wの電力を消費します。
●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.
After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿使用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。
此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。另亦無法對此提供售後維修服務。
본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.